

SERVATOR

OFFIDA PASSERINA DOCG



Servator era il conservatore dei documenti pubblici. Colui che rappresentava la memoria storica del territorio non poteva che dare nome al nostro vino ottenuto da uve Passerina in purezza, vitigno autoctono del sud delle Marche, coltivato sin dal medioevo.

VITIGNO: Passerina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: da 400 a 550 mt s.l.m, allevati a Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

CLIMA: inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura e pressatura soffice delle uve in riduzione (in assenza di O₂), con abbattimento della temperatura del pigiato tramite l'uso di CO₂. Lenta fermentazione a temperatura dai 10°- 14° C.

MATURAZIONE: in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

NOTE DEGUSTATIVE: di colore paglierino, al naso note di frutta bianca. Piacevole struttura gustativa, freschezza e mineralità ne esaltano il finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con antipasti di pesce crudo e frutti di mare, verdure fritte, salumi, formaggi freschi e primi piatti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.